Nr. 5. Kraków, 15. marca 1911 Rok IV.




„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 2 dolary w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.



# Od Redakcyi.

Chcąc należycie uregulować nakład naszej Gazety, zwracamy się do szanownych panów piekarzy i prenumeratorów naszego pisma, którzy z prenumeratą zalegają, z prośbą o wyrównanie tejże.

Niska prenumerata jest przystępną dla każdego piekarza, a czytanie pisma fachowego, broniącego naszych tak wspólnych jak i poszczególnych interesów piekarskich jest poniekąd obowiązkiem każdego piekarza, a z chwilą wejścia w życie związku naszego będzie o połowę tańsze.

Wszystkie inne zawody mają swoje, i znacznym rozwojem cieszące się zawodowe pisma, dlaczegóżby więc to nasz, — jeden z najstarszych, — przemysł piekarski nie miał mieć zorganizowanej rzeszy, *której rzecznikiem jest jedyne nasze polskie zawodowe pismo „Gazeta piekarska“*.

Niech żaden z piekarzy nie zwleka z zaprenumerowaniem „Gazety piekarskiej“, bo opieszałość w tym względzie godna chyba niecywilizowanego człowieka. Niech każdy pomni, że obowiązkiem jest jego zawód swój godnością i wiedzą fachową podnosić, i pracować wspólnie dla dobra kraju, a tem samem dla dobra własnego.

Piekarz, oprócz starania się, aby być dobrym zawodowcem w piekarni, powinien dbać i na zewnątrz o swoją godność obywatela kraju i państwa.

Pracujmy nad własną i pokoleń naszych przyszłością, pamiętając, że zbrodnią jest usuwanie się od wspólnej pracy dla wspólnych celów.

Wskazujcie nam nowych czytelników i przesyłajcie nam korespondencye tyczące się spraw w piśmie naszem poruszanych.

# Przed wystawą.

Sprawa wystawy piekarsko młynarskiej w bieżącym roku we Lwowie odbyć się mającej, zaczyna zataczać coraz szersze kręgi i budzi wielkie zainteresowanie także w kołach nietylko pokrewnych piekarstwu zawodów, ale zarazem w kołach przemysłowych i u licznej interesującej się przemysłem zwłaszcza krajowym publiczności. Szczegóły wystawy są już obecnie żywo omawiane a powagi świata handlowego i przemysłowego komentując cel wystawy, stawiają pytanie — jaki też postęp przyniesie i jakie zdolności wytwórcze w dziedzinie piekarstwa ujawni zbliżająca się wystawa?

Istotnie stojąc pod tym niejako pręgierzem moralnym opinii powag przemysłowych, opinii wreszcie naszego i obcokrajowego społeczeństwa, trudno nam dziś już stawiać na przyszłość jakiekolwiek horoskopy. Trudno nam dziś zapewnić ciekawych o takich sukcesach wystawy, jakichby może światek interesowanych w tym kierunku od nas wymagał i wymagać miał prawo.

Jedno tylko dziś powiedzieć możemy że wystawa w naznaczonym terminie się odbędzie, a złożą się na nią nasze prace wedle najszczerszych chęci służenia społeczeństwu i wedle naszej najlepszej wiedzy, bez uganiania za senzacyami wykonane. Skromni w duchu, bez szumnej reklamy, staniemy przed obliczem naszego i obcego narodu i pokażemy, że polski piekarz to sumienny pracownik na niwie kulturalnego odrodzenia. Wystawa nasza — mamy nadzieję — wyprowadzi niejednego pesymistę z błędnego mniemania, że my zwłaszcza galicyjscy piekarze stoimy zdala od postępu, hygieny, gastronomicznej wytwórczości i wynalazków. Oszczercze, że tak powiem — może nie ze złej woli, ale raczej z nieświadomości rzucane te słowa, znajdą zupełne odparcie w pawilonach wystawowych. Jeżeli słownie nasz protest nie odbił się echem w jadalniach fałszywie sądzących nas menerów społecznych, to 20 maja b. r. na placu dawnej wystawy powszechnej we Lwowie przekonają się oni naocznie i namacalnie, że polska bułka nie ustępuje wcale dziełu zagranicznego mistrza, i zupełnie jest smaczna ta **polska bułka**. Zajmą też oko i umysł zwiedzającego wystawę maszyny i przyrządy hygieniczne jakimi się piekarze posługują w swych pracowniach.

Oto są pewniki jakiemi przed wystawą możemy się podzielić z interesującą się nami opinią społeczną, przyczem wyrażamy niepłonną nadzieję, że o ile dziś szerzy się zainteresowanie, o tyle w czasie trwania wystawy odwiedziny jej będą liczne, tembardziej, że jest to pierwsza tego rodzaju wystawa.

*Leon Bałuk.*

# Mąka
## jej badanie i zawartość.

(Ciąg dalszy).

Do innych substancyi, jakie się w mące znajdują, należy woda. Ilość wody w mące leży między 11—16%; wysokość jej zależy od produktu żniwa, jego pochodzenia jak również od rodzaju mielenia i od pory roku.

Jak zauważono, należy stratę ciężaru mąki w czasie jej magazynowania, sprowadzić do oddawania wody i kwasu węglowego. Dowód na to dostarcza nam zmiana zawartości wody w mące, z biegiem pół roku, przyczem naturalne absorbacja takich substancyi proszkowych, jak mąka, nie jest bez znaczenia na tworzenie się pary wodnej. Ciekawe dane w tym kierunku podaje Balland, który ba-

dał szereg gatunków mąki francuskiej o 70% i znachodzi w nich w poszczególnych miesiącach następujące przeciętne zawartości wody: styczeń 13·93 pro., luty 15·13 pro., marzec 14·90 pro., kwiecień 14·61 pro., maj 14·31 pro., czerwiec 13·23 pro., lipiec 12·62 pro., sierpień 13·41 pro., wrzesień 13·42 pro., październik 13·78 pro., listopad 14·14 pro., grudzień 14·60 pro. Przeciętna zawartość wody w mące w czasie całego roku wynosiła 14 pro. Maximum 16 pro. osiągnął luty, minimum 12·1 pro. lipiec a różnica przytem wynosi 4 pro. Wogóle większe wzorowo prowadzone młyny wykazują mniejszą zawartość wody w produktach, niżli małe. Większa zawartość wody w mące może być przyczyną psucia się mąki; w każdym razie mąka o zawartości większej niż 14·5—15·5 pro. nie nadaje się do dłuższego magazynowania; w tem podobna jest ona do środków pastewnych.

Zboże i mąka w czasie magazynowania tem więcej ulegają zmianie, im większą jest w nich zawartość wody. Ziarna zebrane w dżdżystej porze roku poczynają kiełkować na pniu, ziarna jeszcze niewyrosłe zebrane w mokrym stanie poczynają kiełkować w czasie magazynowania. Mąka sporządzona z takiego materyału jest zła i łatwo pleśnieje. Nieznaczne pleśnienie mąki można poznać po jej stęchłym zapachu. Stęchła mąka zawiera wiele więcej wody niżeli zdrowa i zbija się wskutek tego w małe grudki. W niej widoczne są przez mikroskop nitki grzybu. Trudniejszą rzeczą jest dowieść, czy mąka pochodzi z ziaren, które kiełkowały, gdyż jedynym potrzebnym znakiem jest zupełna przemiana ziarna skrobii. Ziarnka skrobii są jednak tylko w bardzo wyrosłem zbożu wyraźnie rozpuszczone. Ponieważ na giełdach znaczniejszy procent ziaren kiełkujących jest niedopuszczalny, to też takie ziarna skrobi możemy tylko przypadkowo znaleść w mące normalnej. Kiełkowanie nie wyklucza zboża z innego użytku, jak tylko ze środków spożywczych, a jednak niedawno puszczono w obieg handlowy chleb słodowy berlińskiej piekarni spożywczej, sporządzony jedynie z ziarem, które kiełkowały. Tylko nieznacznie kiełkujące albo spleśniałe zboże, można zrobić zdatnem do spożywienia. Mało spleśniałe zboże traci wskutek sztucznego suszenia swój niemiły zapach i może być użyte do wyrobu mąki. Mąka z kiełkującego zboża daje zapłynne ciasto i straciła mniej lub więcej swoją zdolność piekarską, ale za dodaniem soli kuchennej może być znowu zdatną do pieczenia.

Przebiegi chemiczne, które mają miejsce przy kiełkowaniu i pleśnieniu opracował najszerzej Scherpa: przy stałem pleśnieniu powodowanem przez pleśniaka mokrego (Penicilium glaucum) zachodzi strata substancyi, która nie tak znacznie obniża wartości użycia zboża i mąki, wynosi ona nieznaczny procent (znaleziono, że najmniej wynosiła 3 pro. najwięcej 6·6 pro.) Silniejsze pleśnienie zwiększa stratę, szczególnie bardzo znacznie u żyta. Trzy próbki żyta doznały przy silnem pleśnieniu przeciętnie straty 45 pro., trzy próbki pszenicy przeciętnie straty 32 pro. nie było jednak przy tem całkowitego zepsucia ziarna, wskutek czego mogłoby ono stać się bezwartościowem.

Już przy słabem pleśnieniu zatraca się proporcyonalnie wielka ilość azotu, a strata u żyta wynosi przeciętnie 6 pro. u pszenicy, a mianowicie u północno niemieckiej ubogiej w azot 4 pro., u południowo-rosyjskiej bogatej w azot i u pszenicy argentyńskiej około 0·7 pro. Znaleziono, że strata bardzo spleśniałego zboża wynosiła 7—17 pro. a tak samo spleśniałej pszenicy 2·5—10 procent.

Kiełkowanie zboża do tego stopnia, że ziarna jego można użyć jeszcze jako przymieszki do towaru handlowego, wykazuje również stratę substancyi, która u żyta wynosi 4—5 pro., u pszenicy północnoniemieckiej ubogiej w azot około 5 pro., u południowo-rosyjskiej bogatej w azot i u pszenicy argentyńskiej około 1 pro. Postępującemu kiełkowaniu odpowiada również wzrost straty substancyi, która u bardzo wykiełkowanego zboża a mianowicie u żyta wynosiła 8—12 pro., u południowo-rosyjskiej i argentyńskiej pszenicy bogatych w azot około 3 pro. Podane tutaj liczby mają naturalnie znaczenie także dla produktów sporządzonych z wykiełkowanego albo spleśniałego ziarna. L. Zł.

(Ciąg d: nast.)

## Nasze prace organizacyjne a ogół piekarzy.

Kiedy przed trzema czterema laty zakładaliśmy nasze pismo, przyjęliśmy za swój obowiązek nieść w liczne szeregi kolegów słowa oświaty, zachęty, otuchy i zawodowej rady. Założyliśmy własne pismo nie w celu służenia jednostce, — ale całemu ogółowi, i nie służyć prywacie, lecz szerzyć hasła postępowe, które miały być podstawą dźwignięcia naszego podupadłego zawodu.

Oto nasze *credo!* W łamach „Gazety piekarskiej" miały wyraz najżywotniejsze interesy piekarzy, którzy z jej treści czerpać mieli wskazówki, prowadzące nas do wyzwolenia z pętów ciemnoty i wprost zabobonnego zacofania. I z zadowoleniem stwierdzić musimy, iż w pierwszej chwili zostaliśmy mile przyjęci, że spotykaliśmy się z pochwałami i zachętą do wytrwania na obranej drodze. Stworzyliśmy łącznik pomiędzy wszystkimi kolegami, tworząc z nich jedną rodzinę, przyjmując do tej rodziny majstrów ze wszystkich zaborów bez różnicy wyznania. Zwoławszy dwa wiece piekarskie zapoznaliśmy się bliżej i zacieśniliśmy węzeł przyjaznego i wzajemnego popierania się. A choć nie wszystko było zrobionem, choć wiele pozostawało do roboty, to spoglądaliśmy z wiarą i otuchą przed siebie z tą pewnością, że wszelkie trudności pokonamy. Koroną zaś naszych usiłowań miało być założenie krajowego Związku majstrów piekarskich, do czego poczyniono już dawno wstępne kroki.

Lecz teraz ze smutkiem zaczynamy spostrzegać, iż u pewnych kolegów nastąpiło jakieś niewytłumaczone oziębienie. Ostygł zapał, jaki ich początkowo ogarnął, i pewna apatya zawładnęła umysłami naszych niektórych kolegów. Podczas gdy początkowo byliśmy zasypywani stosami przyrzeczeń poparcia i współpracownictwa, to dziś musimy przyznać, że to wszystko był tylko słomiany ogień. Po chwilowej gorączce stworzenia czegoś wzniosłego, wspaniałego, czegoś co by wieki przetrwało i wieki świadczyło o naszem odrodzeniu, — nastąpił znowu dziwny stan letargiczny i wszystko powraca do dawnego zastoju.

Ten stan szczególniej daje się zauważyć we wschodniej części kraju. Tam wszystko idzie tak, jak za dawnych, dobrych czasów. Co tam gazeta, albo związek wystawa! Aby handel jako tako szedł — to grunt!

I tak rozumiując nie jeden z naszych kolegów zapomniał o tem, że obowiązkiem i powinnością jego jest wspierać nas czynnie w naszych usiłowaniach przez podawanie nam swych zapatrywań a z drugiej strony szerzenia haseł, przez nas głoszonych.

Nasze bowiem pismo nie jest organem pewnej tylko części, ani własnością pojedynczego cechu lub osoby — należy ono do wszystkich i każdy piekarz może z niego korzystać, każdy głos w niem zabierać, każdy w niem pisać.

Zauważamy na tem miejscu, iż zbyt leniwie toczy się sprawa przystępowania do Związku, a szczególniej po tamtej stronie Sanu. Żółwim krokiem też postępuje sprawa wystawy, — choć termin już niedaleko. To są powody przysłowiowej naszej opieszałości, naszego duchowego zaniedbania. A więc milczy Tarnopol, Stryj, Kołomya, Stanisławów, — ba nawet Lwów, milczą wszystkie miasta i miasteczka wschodnio-galicyjskie, zaś w zachodniej części zamilkł Tarnów, Nowy Sącz, Andrychów, Mielec, Przeworsk i inne. A stało się to w chwili, gdy potrzebujemy najbardziej wspólnego porozumiewania się i wspólnego działania.

Taki stan dłużej trwać nie może. Należy koniecznie wziąć się energicznie do dzieła, należy rozwinąć jak najszerszą działalność na prowincyi wśród kolegów. Pracę tę powierzamy szczególniej zawodowym stowarzyszeniom. Należy jak najrychlej zgłaszać się do Związku i na wystawę. Niech ten trzeci wiec, który w bieżącym roku do Lwowa zwołamy, zastanie nas już zorganizowanymi — i silnymi na duchu z zapasem ochoty do dalszej pracy.

Że powyższe uwagi nasze były trafne, świadczy list p. kolegi Szirmera, który otrzymaliśmy już po napisaniu tego artykułu. Ponieważ zawarte w nim uwagi, aczkolwiek gorzkie ale prawdziwe — trafiają najzupełniej do naszego przekonania — przeto celem dodania bodźca naszym Czytelnikom do intenzywniejszej a tem samem celowej pracy zamieszczamy poniżej w całości list powszechnie wysoko cenionego kolegi.

Lwów, dnia 22 lutego 1911

Kochany Panie Kolego!

Nie wiem czy u nas piekarzy obumarł zmysł solidarności, czy ogólna apatya zapanowała, czy też tak dobrze się nam powodzi, iż z założonemi rękoma jak sybaryci spoczywamy przeżuwając codzienną

## Za grzechy ojca

przez S. S. 11)

(Ciąg dalszy).

W trzy dni potem ziemskie szczątki nieszczęśliwej pochowano na miejscowym cmentarzu. Za trumną postępowało dwóch mężczyzn.

— Ojciec i syn! — powiedział jakiś ciekawy, gapiący się bez współczucia na orszak pogrzebowy.

— Tak, odpowiadał drugi — to przyjemne ziółko z tego ojczulka! Co dzień upija się tylko jeden raz! Słyszałem, że biedne kobiecisko umarło z żalu i zgryzoty.

— Tak! a cóż syn porabia?

— Nie widzieć! Niektórzy go chwalą, lecz nikt go prawie nie zna. To wiem tylko dobrze, że równie mało pracuje jak jego ojczulek. A zresztą?... No, pewnie ci wiadomo, że niedaleko jabłko od jabłoni pada.

IV.

Żywy ruch zapanował dziś w mieszkaniu bogatego kupca Heumanna na grachcie cesarskiej przy ul. Wilczej. Na wszystkich krzesłach leżą części ubrania; tam kapelusze, kapelusiki, ówdzie płaszcze i mantyle, tu znowu chusteczki i rękawiczki a wszystko porozrzucane i pomieszane w nieładzie.

— Proszę cię Mino, czy jesteś już gotowa? — woła pan Heumann na pół zagniewany przez długi korytarz, na którego końcu przez drzwi otwarte słychać głosy kobiece.

— Tak ojcze, będzie zaraz gotowa, zczekaj tylko małą chwileczkę — odpowiada żona donośnym głosem.

— Żeby te chwileczki u was tak długo nie trwały — odpowiada pan Heumann półgłosem i niecierpliwie chodzi do pokoju. Gdy przechodzi koło lustra stawa regularnie, poprawia śnieżnej białości krawatkę, to znów czyści po raz już dziesiąty swój nowy surdut, a czyni to wszystko nerwowo.

Mniej niecierpliwym od ojca jest syn piękny i czerstwy młodzieniec najwyżej szesnaście lat liczący, który także ręką poprawia toaletę ale zwolna, z pewną dokładnością. Młodzian kontent ze swego stroju stanął przed ojcem po wojskowemu prezentując się, że jest gotów.

Ojciec zmierzywszy syna, uśmiechnął się, i z widocznie poprawionym humorem zapytał:

— Czy Henryk Roderiks jest już w biurze?

— Tak jest, jest ojcze! — odpowiedział syn.

Niepotrzebnie się oto pytałem. Ten chłopak jest wzorem punktualności. Od 2 lat odkąd pracuje u nas jeszcze nigdy się nie spóźnił. Możesz z niego brać przykład Wiktorze.

— No ojcze, pod tym względem nie potrzebujesz się na mnie skarżyć.

— Prawda, lecz Henryk Roderiks przewyższył cię punktualnością i porządkiem. Tak, ty się śmiejesz, lecz przyznasz mi sam, że mam racyę. Zacząłem także od niczego i wyznać ci muszę, że w swoim czasie byłem także punktualnym jak Henryk. Sądzę, że Henryk Roderiks wybije się na porządnego człowieka. Jeżeli się nie mienie, radbym mu chętnie dopomódz. — Lecz cóż to do stu katów! Chłopcze zawołaj swą siostrę, wszak tylko 15 minut mamy czasu.

Wiktor poszedł wypełnić rozkaz ojca, a pan Heumann zeszedł po schodach na dół.

(Ciąg dal. nast.)

strawę, czyż nic nam nie potrzeba dla dobra zawodu i nas samych?

Gdy dwa lata temu zwołaliście wiec do Przemyśla to prawie na jedno mgnienie oka cała powaźna ilość się zjechała, gdy trzeba było do Wiednia w sprawie drożyzny jechać, tośmy w całym kraju odczuli potrzebę wziąć udział, a w naszej przez ten zjazd uchwalonej wystawy jest naszych zgłoszeń aż 6, mówię sześć członków chętnych!

Czyż nie wstyd, nam majstrom piekarskim? a może nie trzeba, to lepiej odwołać jak na śmiech i kpiny się narażać! Oczekujemy zgłoszeń od naszych młynów, ani jeden się nie zgłosił, a do Paryża, Londynu lub Antwerpii to zgłaszają się, bo tam mogą pokpić z naszych, a u nas wykazać nasz dorobek lub też nasze braki to nie chcemy. Polak to zawsze choć bieda w domu, ale się postawi niech obcy zna co fantazya u Polaka znaczy!

Koledzy powinniśmy wezwać wszystkie nasze młyny do współudziału w wystawie, to obowiązek narodowy, gdybyśmy odesłali wezwanie do Wiednia, to natychmiast zgłoszą się w takiej ilości, iż ta projektowana wystawa zamiast polską byłaby raczej niemiecką, bo niemiec wie, co mu potrzeba i stara się wszędzie okazać swój zmysł praktyczny. Dlatego do dzieła, aby wystawa była polską a nie szwabską

życzliwy *Szirmer*.

## Podręcznik
### przy składaniu piekarskich egzaminów czeladniczych.

— Co należy naprzód zrobić przed zaczęciem innych prac?

Należy zrobić kwas lub rozczyn na bułki.

— Na jak długo przed zaczęciem roboty robi się kwas?

Mniej więcej na trzy godziny wcześniej.

— Ile razy się kwas przerabia, aby chleb był dobry, piękny i smaczny?

Trzeba przerabiać trzy razy.

— Jak się te przeróbki nazywają?

Przeróbki te nazywają się różnie, stosownie do krajów. U nas n. p. nazywają pierwszą przeróbkę z niemieckiego „foysz“ czyli „odświeżenie“, drugą „półkwas“ a trzecią dopiero „kwas“.

— Co się następnie robi, chcąc otrzymać ciasto?

Chcąc otrzymać ciasto, dodaje się mąki, soli, kminku i zarabia się ciasto gotowe, które pozostawia się około godziny, by rosło, następnie wyjmuje się je na stół piekarski (tabulę) waży na kawałki, przegniata, układa do koszyków i przemywa szczotką.

— Co trzeba zrobić, jeżeli piekarz zaraz potrzebuje drugi raz żytniego chleba kwasowego?

W takim razie pozostawia się połowę w dzieży (korycie) (t. j. połowę kwasu) i wyrabia tak samo jak poprzedni kwas. Gdy już chleb należycie wyrósł przemyje się go, układa na deskach odnosi się go do pieca, gdzie go piecowy wsadza.

— Przed rozpoczęciem miszenia żytniego chleba o czem winien odnośny robotnik pamiętać?

Musi pamiętać aby pewną ilość kwasu zostawił do nagłego zapotrzebowania.

— Jak się postępuje z białem ciastem?

Przy białem pieczywie przesiewa się mąkę przez sito do dzieży (koryta) i rozczynia dodając drożdży. Gdy ciasto gotowe, wyjmuje się je w kawałach, rozkłada na stole piekarskim (tabuli) lub rzuca do kosza, i pozostawia się przez 1—2 godzin do wyrostu. — Następnie robotnicy wyrabiają z niego najprzód chlebiki, bułki i tak dalej aż do pieczywa najlepszego, które wyrabia się na ostatku.

— W jakim porządku wkłada się białe pieczywo do pieca?

Naprzód wsadza się pieczywo najgrubsze, a więc plecionki, chlebiki, potem na blasze rogalki, kajzerki i tak postępuje się dalej tak, aby im dalej pieczywo w piecu się piecze, tem delikatniejsze pieczywo przyszło do pieca.

— Co ma zrobić piecowy, jeśli zauważy, że chleb mało ruszany wsadza do pieca?

W takim razie, jeśli chleb ma już skórkę, wyjmuje go z piecu i kołeczkiem drewnianym z wierzchu (lub u spodu) w dwóch — trzech miejscach dziurkuje.

— Co się robi po wyjęciu chleba?

Gdy już chleb zupełnie wypieczony, wyjmuje się go, obmywa z wierzchu, aby nabrał połysku, i odnosi się do chłodni.

— Ile razy na dobę można w dwóch piecach piec chleb przy dwurazowej zmianie robotników?

Można piec chleb nawet po sześć razy na jeden piec. (C. d. n.)

## Zgłoszenia wystawców.

Z naszego artykułu p. t. „*Przed wystawą*“ powinni Sz. koledzy wysnuć należytą konsekwencyę.

Widzicie Panowie, że ogół społeczeństwa się nami interesuje i że sprawa wystawowa zaczyna z każdą chwilą nabierać coraz więcej aktualności.

Do ostatniej prawie chwili z przykrem uczuciem zastanawialiśmy się, czy ta pierwsza nasza polska wystawa uda się. W ostatnich jednak dniach wpłynęły od Sz. Kolegów dość liczne zgłoszenia wzięcia udziału w wystawie, i dziś możemy zapewnić, że wystawa się powiedzie.

Wszystkie te zgłoszenia, jakkolwiek radują nas są jednak niewystarczające. Nie wystarczają one, aby wystawa wypadła jeżeli nie w pełnej świetności, to przynajmniej należycie.

Nie wątpimy, że jeszcze wielu z Kolegów nadeśle swe zgłoszenia i dlatego już dziś wobec dotychczasowych zgłoszeń możemy zapewnić ogół o powodzeniu wystawy — ale trzeba dalszych zgłoszeń nie odwlekać tylko je rychło ile możności zaraz uskutecznić..

Niech każdy z kolegów poświęci chwilę czasu na załatwienie tej ważnej sprawy. Sprawa wystawy to sprawa nader doniosła, po wystawie bowiem, o ile ona będzie licznie reprezentowaną, zdobędziemy sobie właściwą należną nam opinię, pokażemy, że jesteśmy na polu przemysłu i rękodzielnictwa równorzędnymi pracownikami.

„*Serce się raduje, że ta zbliżająca się wystawa, to nasza polska wystawa, pierwsza wystawa piekarska*“ — mówił jeden z naszych Kolegów. Jakżeż miło słyszeć takie wyrazy. Tak więc wszyscy powinniśmy się cieszyć, że pierwszy raz staniemy przed światem i pokażemy owoce naszych prac, które codzień poświęcamy dla dobra społeczeństwa.

Szczytne te ideały z następstwami ekonomicznej natury powinny skłonić Kolegów do liczniejszego zgłaszania się jako wystawców. —

We własnym też interesie niechaj Sz. Koledzy nadsyłają swoje zgłoszenia.

Z miast większych nie powinno braknąć nikogo.

Dajmy dowód, że u nas **słowa idą z czynem w parze!** *Leon Bałuk.*

## Rozmaitości.

**Wystawa.** Do dzisiejszego Nru dołączamy wszystkim poszczególnym abonentom zgłoszenia na wystawę piekarską 1911 we Lwowie. Ponieważ już krótki czas, a komitet nie może zacząć przedwstępnych robót, nie mając odpowiedniej ilości zgłoszeń — *przeto wzywamy wszystkich piekarzy kolegów, by zechcieli bezzwłocznie zgłoszenia wypełnione przesłać pod adresem Komitetu wystawowego we Lwowie Ratusz II p. (Izba rękodzielnicza).*

Koledzy! *Nie dopuśćcie do tego, aby z waszej* **opieszałości** *wystawa do skutku przyjść nie miała!*

Ci, którzy zgłoszeń nie otrzymali, niech się natychmiast zgłoszą do naszej redakcyi.

*REDAKCYA.*

**Musimy donieść** Szan. Kolegom, że już od roku nosiliśmy się z myślą sprawić nowy sztandar, lecz dopiero w styczniu b. r. wybrano komitet w tym celu, a pracy dosyć kosztowało i chodzenia. Komitet wybrano z czterech członków t. j. starszy p. Bałuk, podstarszy p. Kozłowski, wydziałowy p. Molicki a skarbnik p. Wątorski. Komitet starał się najpierw o pieniądze, i tak już wpłynęło na ręce skarbnika p. Wątorskiego 1600 koron, a zapewnione jest jeszcze przeszło 1000. W przyszłym numerze wymienimy nazwiska kolegów, ile który złożył na sztandar. Praca już o tyle postąpiła naprzód, że materya jest zamówiona i zadatkowana, i na roboty haftu także złożony w najpierwszym zakładzie robót w Krakowie. O pracach koło ukończenia sztandaru będziemy w swoim czasie donosić, żałujemy tylko, żeśmy wcześniej o tem nie pomyśleli, a moglibyśmy także nasz sztandar poświęcić podczas wystawy. Lecz to już za późno — poświęcenie odbędzie się tu w Krakowie, o czem doniesiemy. L. B.

**Na kursa majsterskie piekarskie**, urządzone b. r. we Lwowie, z Krakowa trzech i dostali zapomogę po 2 koron dziennie oraz połowę biletu koleją tam i na powrót. Kandydaci są: Adam Krok, Wojciech Ptak i Adam Bałuk, czeladnicy piekarscy.

**Z dobrego źródła** dowiadujemy się, że w Bochni prowadzi piekarnię na swój rachunek malarz pokojowy Tarczałowicz. Tamtejsi piekarze od pół roku wnieśli od cechu bocheńskiego do c. k. Namiestnictwa we Lwowie sprzeciw, lecz jakoś to c. k. Namiestnictwo nie dotąd nie zarządziło, aby niepowołanemu zabronić prowadzenia piekarni.

**Strejk.** W Płocku wybuchł ogólny strejk piekarzy. Z powodu zupełnego braku pieczywa, rząd rosyjski dostarcza miastu pieczywo wojskowe. O dalszych szczegółach tego niezwykłego wypadku w Rosyi doniesiemy.

**Giełda zbożowa.** *Budapeszt*, 8 marca. — Targ zbożowy. Pszenica na kwiecień 11·54 do 11·55; pszenica na maj 11·31 do 11·22; pszenica na październik 10·65 do 10·66; żyto na kwiecień 8·05 do 8·06; żyto na październik 7·84 do 7·85; owies na kwiecień 8·60 do 8·61; owies na październik 7·28 do 7·29. Oferty mierne, chęć kupna słaba, usposobienie zmienne, pochmurno.

**Ceny mąki.** Charakterystycznym objawem jest, że młyn w Aradzie i inne młyny węgierskie przysłały do Galicyi bardzo dużo wagonów mąki wyłącznie Nr. O w cenie po K. 34. — do K. 34.50 loco Arad. Cena mąki wynosi obecnie mniej więcej 0 | 35.— do 36, 1 | 34 do 35, 2 | 32.50 do 33.72, 3 | 30.50 do 33.25, 4 | 29.50 do 31.25, 5 | 27.50 do 29.25, 6 | 25.50 do 27.25, 7 | 20.— do 21. Nr. 8 K. 13. do 15. — Od tych cen udziela się skonto od 1 prc. do 2 prc. Zapłata następuje w 30 do 60 dni. — Mąka żytnia K. 22. — do K. 24. Austro-węgierski bank zniżył stopę procentową z $4\frac{1}{2}$ na 4 prc.

**Ceny ziemiopłodów i ważniejszych artykułów żywności.** Kraków, 7. marca płacono za 100 kilogr.: Pszenica biała (waga gatunkowa 74 | 78) od 21·10 do 22·60; żyto krajowe (waga gatunkowa 67 | 73) od 15·— do 16·70; jęczmień browarny od 16·50 do 18·—; jęczmień na krupy od 15·60 do 16·60; jęczmień na paszę od 14·40 do 15·—; owies do siewu (z opłatą akcyzową) od 19·70 do 21·40; owies na paszę od 17·90 do 10·50; kukurudza od 13·80 do 17·30: tatarka od 15·40 do 16·60; groch 21·50 do 27·—, fasola od 23·— do 40·—; soczewica od 26·— do 30·—; wyka od 18·50 do 21·—; siano zwyczajne od 6·40 do 760; koniczyna pastewna od 8·— do 9·80; słoma od 4·60 do 5·20; kminek krajowy od 54·— do 62·—; kminek holenderski od 70·— 72·— koniczyna nasienna czerwona od 130·— do 170·—; ziemniaki 3·80 do 420; jaja za kopę 4·60 do 5·—; masło za 1 kilogram 2·80 do 3·—; ser za 1 kg —·72 do —·80; mleko zbierane za 1 litr —·12 do —·16 mleko niezbierane —·20 do —·24.

**Młynarze** bardzo licznie i ochoczo zgłaszają się z wzięciem udziału w wystawie, nie szczędząc sobie ani kosztów ani trudu.

**Nieszczęśliwy wypadek.** Z Erfurtu donoszą: Tymi dniami majster piekarski i fachowy nauczyciel kursów piekarskich, Wilhelm Gerhard, zwiedzając młyn miejscowy stąpił nieostrożnie i spadł z rusztowania czwartego piętra ponióśszy śmierć na miejscu.

**Nowa ustawa przemysłowa.** W następnym numerze omówimy szczegóły nowej ustawy przemysłowej, w zasadzie jeszcze wiele do życzenia pozostawiającej.

**Od Wydawnictwa.** Zaznaczamy, iż zamknięcie numeru odbywa się u nas zawsze dnia 10 i 22 każdego miesiąca. Dlatego wszelkie artykuły, które są nam nadsyłane z prośbą o zamieszczenie ich w następnym numerze, muszą być nadsyłane wcześniej, — inaczej musimy je odkładać.



Upraszamy o wyrównanie zaległej i odnowienie przedpłaty, którą należy przesyłać tylko pod adresem: „Gazeta Piekarska“ — Kraków, Garbarska, 12.

OGŁOSZENIE.

**Parowa piekarnia w Rzeszowie**

przyjmie kilku terminatorów oraz kilku czeladzi do pracy. — Zgłoszenia do kierownika piekarni

Jan Zieliński, Rzeszów.

---

**Kazimierz Stępiński**

(ojciec Jana)

**w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56**

podejmuje się ustawiania spodów, tudzież budowy i przebudowy pieców pod nader korzystnymi warunkami.

Wyjeżdża do każdej miejscowości.

Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

---

Do wydzierżawienia

**Piekarnia większa**

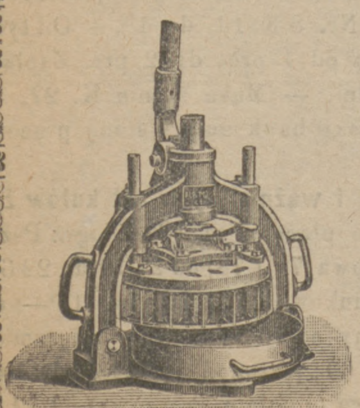
w ruchu będąca

**w większem mieście, kontrakt kilkoletni,**

pod bardzo przystępnemi warunkami.

Wiadomość w Redakcyi „Gazety Piekarsk.“ Kraków, Garbarska 12.

---



**Alb. Mohr**

Halle n. Saalą

**pierwszorzędna specyalna fabryka maszyn piekarskich**

poleca:

Maszyny i najrozmaitsze przybory dla piekarń i dla fabryk wyrobów z ciasta oraz wszelkie utenzylia do pieców. —

Ceny zadziwiająco nizkie — Ulgi w spłatach — Długoletnia gwarancya — Korzystna wymiana starych maszyn.

Jeneralna reprezentacya i wyłączna sprzedaż dla Galicyi i Bukowiny, pierwszy galicyjski dom handlowy dla przemysłu piekarskiego

**Maks Pineles**

*Lwów, ul. Na Błonie 54a*

Cenniki na żądanie darmo i opłatnie. —

Koszyki, płachty nieprzemakalne, wagi, kasy ogniotrwałe i maszyny do szycia są zawsze na składzie.

---



**Wszelkie wyroby koszykarskie**

**trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane**

dostarcza w najlepszej jakości

**po cenach umiarkowanych**

JAN MICHALETZ fabryka koszyków

**Wiedeń XIV,**

**ulica Benedykta Schelingera 18.**

**Żądajcie cenników.**

---

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione

**Diamalt** (w stanie płynnym)

**Triastase** (ekstrakt w proszku)

Łatwe używanie i pewny wynik.

Wielka oszczędność w materyale, czasie i robocie.

Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu

**Hauser & Sobotka w Stadlau** koło Wiednia

---

**PŁYTY SZAMOTOWE**

najlepszej jakości firmy

**MITSCHERLING w RADEBURGU**

**wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca**

**LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.**

CENY UMIARKOWANE

---

**Większą ilość**

**różnych łopat**

(szybrów)

ma na składzie

**Leon Bałuk,**

Kraków, Garbarska 12,

**i odstępuje takowe po niskiej cenie P. T. Kolegom.**

---

DROŻDŻE

**bar. MAXA SPRINGERA**

w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,

z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:

**H. Rosenberg, Starowiślna 34.**

---

**PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW AKCYJNE TOWARZYSTWO**

**WERNER i PFLEIDERER**

**Wiedeń XVI/1 ul. Odoakera 35.**




Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

---

**Piece piekarskie**

buduje, przebudowuje naprawia układa posadzki (herty)

**Jan Stępiński**

majster murarski

**w Skawinie** *przy kolei, dom własny.*

---

**W krajach zachodnich w każdym sklepie piekarskim**

sprzedają

**Ciastka fabryczne cukiernicze.**

**Dobry zysk! Dobry zysk!**

Żadne osobne koszta sprzedaży.

Cennik hurtowny wysyła na żądanie:

**Parowa fabryka biszkoptów, pierników i cukrów STANISŁAW GURGUL w Jarosławiu.**

---

**Piekarnia**

zaraz do wydzierżawienia

w mieście powiatowem z całem urządzeniem urządzeniem podług najnowszej konstrukcyi. Warunki bardzo przystępne. — Wiadomość w Redakcyi „Gazety piekarskiej: Kraków, Garbarska Nr. 12.

---

**Maszyna do dzielenia**

(do odcinania)

mało używana, za cenę bardzo przystępną do sprzedania.—Adres: *Herman Morgenbesser*, Kraków, Brzozowa 8.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.